Edition La Plume

Dépot légal: 2358-2005
ISBN: 9947-809-13-7

EDITION LA PLUME
31, Rue Ouazène Mohamed Bordj-El Kiffan
Alger
Tél:021 21 11 03
021 20 33 99

GÂTEAUX IMENE

GÂTEAUX IMENE

باللغة العربية و الفرنسية

N°1

Leçons en Photos

Techniques de réalisation des gâteaux

Etape par Etape



Sommaire

3 5 7 9 11 13 15 17 19 21 23 25 27 29 31 33 35 37 39 41

GÂTEAUX IMENE

Sommaire

K'ik'ettes El Warda

كعيكعات الوردة



Ingrédients

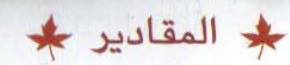
Pâte :
3 mesures de farine, 1 mesure de smen ou de beurre 1/2 C. à café d'extrait de vanille, 1 paquet de levure chimique, 1 pincée de sel, 2 C. à soupe de sucre glace, Eau de fleurs d'oranger.

Farce :
3 mesures d'amandes moulues, 1 mesure de sucre 1 C.à Café de beurre, Eau de fleurs d'oranger.

Glaçage :
2 blancs d'œufs, 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger, 1/2 verre à thé de jus de citron, Sucre glace
1 pincée d'extrait de vanille, 1 C. à café de beurre Brillant alimentaire.

Préparation

Pâte :
Dans une terrine, mettre la farine, le sucre, et la margarine (ou smen fondu). Travaillez avec la paume des mains pour faire pénétrer le gras dans la farine. Mouillez avec l'eau + eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte molle.
Couvrir avec du film alimentaire puis laisser reposer. Préparez la farce en mélangeant les ingrédients indiqués, mouillez avec de l'eau de fleurs d'oranger, puis façonnez des bâtonnets de 2 cm de longueur. Abaissez la pâte en un rectangle de 2 mm d'épaisseur.
Placer un bâtonnet de farce sur le bord de la pâte. Enroulez la pâte sur la farce sur 2 ou 3 tours. Découpez des petits boudins de 5 cm de longueur. Collez les extrémités des deux parties avec du blanc d'œuf, puis façonnez des bracelets.
Faire cuire à four préchauffé moyen 180 ° pendant 20 à 30 mn : les bracelets doivent être légèrement dorés. Retirez du four puis laissez refroidir.
Préparation du glaçage : battre les blancs d'œufs en neige dans une terrine, ajouter l'eau de fleurs d'oranger, le jus de citron, l'extrait de vanille et le beurre. Bien travailler le tout, puis incorporez le sucre glace tamisé, jusqu'à obtention d'un mélange assez épais. Pour vérifier la consistance du glaçage, faites un essai sur la surface du gâteau : si le glaçage coule, ajouter du sucre glace. Colorez selon vos goûts.
Trempez les bracelets dans le glaçage, laissez sécher, essuyez toute la surface avec du brillant alimentaire, puis décorez avec une feuille verte en pâte d'amande et avec une rose au centre du bracelet.



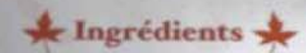
المقادير

ينة:
كيلات فرينة
كيلة سمن أو زبدة
/1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
كيس خميرة كيميائية
رصة ملح
ملاعق كبيرة سكر ناعم
اء الزهر
شو:
كيلات لوز مرحي
كيلة سكر
ملعقة صغيرة زبدة
اء الزهر
لاء:
بياض بيض
كأس شاي ماء الزهر
/1 كأس شاي عصير ليمون
كر ناعم
قرصة نكهة الفانيليا
ملعقة صغيرة زبدة
زيئات ملونة

كيفية التحضير

جينة:
وعاء ، ضعي الفرينة ، السكر و المارغرين (أو السمن الذائب).
طي بكف اليد لإدخال السمن في الفرينة.
بالماء + ماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة طرية .غطيها
قة من البلاستيك الشفاف و اتركيها ترتاح.
ري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه.بللي بماء الزهر ثم
لي حرابيش طولها 2 سم.
طي العجينة على شكل مستطيل سمكه 2 ملم.
عي حربوش الحشو على حافة المستطيل ثم لفي العجينة حول
شو مرتين أو ثلاث مرات . قطعي حرابيش طولها 5 سم .ألصقي
ايتين ببياض البيض ثم شكلي أسورة .ضعي في فرن متوسط
°مدة 20 إلى 30 دقيقة ،يجب أن تتحصلي على اللون الذهبي.
عي الحلوى من الفرن و اتركيها تبرد.
ري الطلاء : أخفقي بياض البيض كالثلج ، ضفي ماء الزهر
ير الليمون نكهة الفانيليا و الزبدة.
طي الكل ثم ضفي السكر الناعم المغربل حتى تتحصلي على
ط متثاقل .جربي الطلاء على الحبة الأولى و إذا بقي سائلا
يفي قليلا من السكر الناعم.
ي الطلاء حسب ذوقك.
سي الكعيكعات في الطلاء و اتركيها تجف ، ثم امسحي سطح
لوى بالجزيئات الملونة و زيني بورقة خضراء مصنوعة من
ينة اللوز و وردة في وسط السوار.

Kefta aux fleurs



Ingrédients

te :

mesure d'amandes moulues, re-
ixée avec 1 mesure de sucre glace
blancs d'œufs
C à café de beurre
au de fleurs d'oranger
olorant alimentaire

rce :

mesures de biscuits moulus
mesure d'amandes moulues
C. à café d'extrait de noisettes
iel

Préparation

te :

langez les amandes et le sucre mixés
semble avec l'extrait de vanille, le beurre, le
me d'oeuf et l'eau de fleurs d'oranger
qu'à obtenir une pâte lisse. Colorez la pâte
rose clair.
uvrir avec du film alimentaire et réservez.
ns un récipient, mélangez les biscuits
ulus avec les amandes et l'extrait de
isettes. Ramassez avec du miel jusqu'à
tention d'une pâte homogène.
rmez des boudins de 3 cm d'épaisseur et de
à 20 cm de longueur.
'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la
te à une épaisseur de 5 mm.
sposez dessus un boudin de farce. Roulez
suite sur un tour complet, puis découpez
losanges de 3 cm de coté. Laissez sécher
is saupoudrez la surface du gâteau de sucre
ce, à l'aide d'une petite passoire.
corez avec trois petites fleurs de
férentes couleurs et une feuille au-dessus.
issez sécher.

كفتة بالأزهار

المقادير

العجينة:

- 1 كيلة لوز مرحي و إعادة رحيه مع كيلة سكر ناعم
- 2 بياض بيض
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- ماء الزهر
- ملون غذائي

الحشو:

- 2 كيلات بسكويت مرحي
- 1 كيلة لوز مرحي
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفستق
- عسل

كيفية التحضير

العجينة:

أخلطي اللوز و السكر المرحيين مع بعض ، القانيليا الزبدة ، بياض البيض و ماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء .لوني العجينة بالوردي الفاتح ثم غطيها بالورق البلاستيكي الشفاف و اتركيها على حدى .
في وعاء ، أخلطي البسكويت المرحي مع اللوز و نكهة الفستق .إجمعي الخليط بالعسل حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.
شكلي حرابيش سمكها 3 سم و طولها من 15 إلى 20 سم. بواسطة الحلال ، أبسطي العجينة بسمك 5 ملم .ضعي الحربوش على حافة العجينة ثم لفي دورة كاملة و قطعي معينات طولها 3 سم .اتركيها تجف ثم نرنري كل مساحة الحلوى بالسكر الناعم بواسطة مصفاة صغيرة. زيني الحلوى بثلاثة أزهار بالوان مختلفة و ورقة خضراء و اتركيها تجف.

M'chekla Bel Ward



Ingrédients

Pâte :
- 4 mesures de farine
- 1 mesure de margarine fondue
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Farce :
- 500 g d'amandes moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 2 à 3 œufs
- Colorants alimentaires

Préparation

Dans une terrine, versez la farine, faire une fontaine, ajoutez la margarine fondue et la vanille. Bien frotter entre les mains, puis ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Couvrez avec un film alimentaire, puis laissez reposer.
Préparez la farce : Mélangez les amandes avec le sucre et la vanille et ramassez avec les œufs. Colorez selon votre goût.
A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaissez la pâte à une épaisseur de 1 à 2 mm.
Etalez une couche de farce sur la pâte, puis ajoutez dessus une autre couche de pâte.
A l'aide d'un emporte-pièce, découpez des cercles de 5 cm de diamètre.
Décorez en formant des traits à l'aide de la pointe d'un couteau, sur tout le pourtour.
Disposez sur un plat fariné, puis mettre à cuire au four moyen pendant 20 mn.
Laissez refroidir, puis finir la décoration avec des fleurs et feuilles.

Remarque : Ce gâteau peut être trempé dans du miel

مشكلة بالورد

المقادير

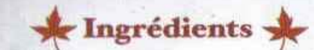
العجينة:
- 4كيلات فرينة
- 1كيلة مارغرين ذائبة
- 1ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- ماء الزهر

الحشو:
- 500غ لوز مرحي
- 300غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 إلى 3 بيضات
- ملونات غذائية

كيفية التحضير

في وعاء ، ضعي الفرينة و شكلي حفرة في الوسط ضعي المارغرين الذائبة و الفانيليا .حكي جيدا بين يديك ثم اجمعي الكل بماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء ، غطيها بالورق البلاستيكي الشفاف.
حضري الحشو :أخلطي اللوز مع السكر و الفانيليا ثم إجمعي بالبيض و لوني الحشو حسب ذوقك.
بواسطة الحلال ، أبسطي العجينة بسمك 1 إلى 2 ملم ضعي طبقة من الحشو على كل مساحة العجينة ثم غطيها بالطبقة الثانية من العجينة.
بواسطة مول قطعي دوائر قطرها 5 سم.
زيني الحلوى بوضع خطوط على حواف العجينة بواسطة حافة السكين.
ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة ، أتركيها تطهى في فرن متوسط لمدة 20 دقيقة.
أتركيها تبرد ثم زينيها بورود و أوراق مصنوعة من عجينة اللوز.
ملاحظة : يمكنك تغطيس هذه الحلوى في العسل.

Bracelets de fleurs



Ingrédients

Petite astuce : Pour obtenir une pâte très fine, mélangez les amandes moulues et le sucre glace, et les mixer ensemble.

- 1 mesure d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 1 C. à soupe de beurre
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Préparation

Mélangez les amandes moulues et le sucre glace mixés ensemble, avec le beurre, les blancs d'oeufs, l'extrait de vanille et l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Découpez la pâte, puis faire des boules et formez des ronds.
Les disposer l'un sur l'autre, aidez vous d'une petite bouteille d'extrait en les entourant autour d'elle, pour avoir des ronds de même dimension.
Colorez 2 petites pâtes : vert pour les feuilles puis rose, jaune et violet pour les fleurs.
Disposez les 3 roses à l'intérieur, après avoir mis la feuille (voir photo).

Remarque : la pâte ne doit pas être cuite mais séchée.

أسورة بالورود



المقادير

فكرة صغيرة : للحصول على عجينة رقيقة جدا أخلطي اللوز المرحي مع السكر ثم ارحيهم مع بعض.

- 1 كيلة لوز مرحي
- 1 كيلة سكر ناعم
- 2 بياض بيض
- 1 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- ماء الزهر

كيفية التحضير

أخلطي اللوز المرحي و السكر الناعم المرحيين مع بعض الزبدة ، بياض البيض ، نكهة الفانيليا و ماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ملساء.
قسمي العجينة إلى كريات صغيرة و شكلي أسورة ضعي الواحدة فوق الأخرى ، استعملي قارورة النكهة و أديري عليها الأسورة لتتحصلي على نفس المقاس.
لوني عجينتين :عجينة خضراء للأوراق ، و عجينة وردية صفراء و بنفسجية بالنسبة للورود.
ضعي الورود الثلاثة داخل الأسورة ثم الورقة (أنظر الصورة).

ملاحظة : لا تطهى العجينة بل تجف فقط

M'khabez coloré



Pâte :
- 500 g d'amandes finement moulues
- 300 g de sucre
- Zeste d'1 citron
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 2 à 3 œufs

Glaçage :
- 2 blancs d'œufs
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- 1 verre à thé de jus de citron
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- 1 C. à café de beurre
- Sucre glace
- Colorants alimentaires
- Brillant alimentaire

Préparation

Dans une terrine, mélangez le sucre, le zeste de citron, la vanille et les œufs un par un ; jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Sur un plan de travail fariné, façonnez un rouleau de 3 cm environ d'épaisseur et de 20 cm de longueur. A l'aide d'un emporte-pièce carré de 3 cm de coté, découpez des carrés et les disposer sur une plaque farinée. Les faire cuire à four préchauffé pendant 10 à 15 mn. Laissez refroidir.
Préparez le glaçage : dans une terrine, mettre les blancs d'œufs battus en neige avec l'eau de fleurs d'oranger, le jus de citron, l'extrait de vanille et le beurre. Incorporez le sucre tamisé, jusqu'à obtention d'un mélange assez épais.
Pour vérifier la consistance, faites un essai sur un gâteau : si le glaçage coule, ajoutez du sucre glace. Partagez le glaçage et colorez chaque partie à la couleur de votre choix.
Trempez les gâteaux dans le glaçage, placez une petite fleur et une petite feuille sur le coté, de la même couleur que le glaçage. Laissez sécher, et répandre du brillant alimentaire.

Remarque : pour la deuxième décoration, vous pouvez remplacer les fleurs par des « nœuds cadeaux » plus foncés que le glaçage réalisés avec une seringue, qui comportent au milieu un nœud en satin de même couleur que le glaçage.
Présenter dans des dentelles et caissettes blanches

مخبز ملون





العجينة:
- 500غ لوز مرحي رقيق
- 300غ سكر
- قشور حبة ليمون
- ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 2 إلى 3 بيضات

الطلاء:
- 2 بياض بيض
- 1 كاس شاي ماء الزهر
- 1 كاس شاي عصير ليمون
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- سكر ناعم
- ملون غذائي
- جزيئات ملونة

كيفية التحضير

في وعاء، أخلطي اللوز، السكر، قشور الليمون، الفانيليا و البيض الواحدة تلوى الأخرى حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، شكلي حربوش سمكه 3 سم طوله 20 سم و بواسطة مول مربع الشكل ضلعه 3 سم قطعي مربعات ثم ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة أطهيها في فرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.
اتركيها تبرد.
حضري الطلاء : في وعاء أخفقي بياض البيض كالثلج، ضفي ماء الزهر، عصير الليمون، نكهة الفانيليا و الزبدة. ضفي السكر الناعم المغربل حتى تتحصلي على خليط متثاقل.
جربي الطلاء على الحبة الأولى، إذا بقي سائلا ضفي كمية من السكر الناعم، قسمي الطلاء و لوني كل قسم حسب اختيارك.
اغطسي الحلوى في الطلاء ثم ثبتي وردة و ورقة صغيرة في الجانب.
اتركي الحلوى تجف ثم إمسحي سطحها بالجزيئات الملونة.

ملاحظة : هناك طريقة ثانية للتزيين و هي إستبدال الورود برباط بواسطة حقنة ثم ضعي في وسط الحلوى عقدة من الساتان مثل لون الطلاء.
قدمي الحلوى في حاويات بيضاء.

La rose de sable



Ingrédients

- 1 douzaine de diouls industriels
- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre
- 1 C. à soupe de zeste de citron
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 4 à 5 œufs
- Margarine
- Moules à Dziriettes

Décoration :
Pistaches concassées

Préparation

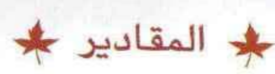
Superposez les feuilles de dioul, puis découpez des cercles de 9 cm de diamètre, de 8 cm et de 4 cm à l'aide d'un emporte-pièce.
Préparez la farce avec les ingrédients donnés.
Prendre le cercle de 9 cm, superposez le cercle de 8 cm, puis les coller. Bien les graisser avec la margarine fondue. Les mettre dans les moules : elles doivent épouser la forme des moules.
A l'aide d'une cuillère à soupe, remplissez les moules aux 3/4 avec de la farce.
Pliez les petits cercles de 4 cm de diamètre en 2 en 4 puis en 6.
Piquez-les dans la farce, en formant des pétales de rose de sable.
Mettre à cuire à four préchauffé pendant 20 mn (les roses de sable doivent être bien dorées).
Démoulez délicatement puis trempez dans du miel aromatisé avec de l'eau de fleurs d'oranger.

Décoration : disposez des pistaches concassées au centre du gâteau.

Servir dans des caissettes étanches.

Remarque :
Les amandes peuvent être remplacées par de la noix de coco.

وردة الرمال



المقادير



- 1كيس من الديول الصناعية
- 3كيلات لوز مرحي
- 1كيلة سكر
- 1ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 4 إلى 5 بيضات
- مارغرين
- طوابع خاصة بالدزيريات

التزيين:
فستق مكسر

كيفية التحضير

ضعي أوراق الديول الواحدة فوق الأخرى ثم قطعي دوائر قطرها 9 سم ، 8 سم و 4 سم بواسطة مول دائري.
حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه.
خذي الدائرة التي قطرها 9 سم ،ضعي فوقها الدائرة التي قطرها 8 سم .أغطسيهم في المارغرين الذائبة ثم أفرشيهم في مول الدزيريات (يجب أن تأخذ شكل المول).
بواسطة ملعقة كبيرة املئي 3/4 المول بالحشو.
إطوي الدوائر الصغيرة على اثنان ،أربعة ثم ستة و زيني بها سطح الحشو لتتحصلي على وردة الرمال.
ضعي الحلوى في فرن ساخن مدة 20 دقيقة (يجب أن تكسب اللون الذهبي) . انزعي الحلوى من المول ثم إغطسيها في العسل + ماء الورد.

التزيين : ضعي قليلا من الفستق المكسر في وسط الحلوى ثم قدميها في حاويات.

ملاحظة : يمكن تعويض اللوز بالجوز الهندي.

Kefta arc-en-ciel

Ingrédients

Pâte :
- Mélanger 1 mesure d'amandes moulues + 1 mesure de sucre glace. Les mixer ensemble, pour obtenir des amandes plus fines.
- 1 à 2 blancs d'œufs
- 1 C. à soupe de beurre ou de margarine
- Un peu d'eau de fleurs d'oranger.
- Colorants alimentaires

Farce :
Concassez ensemble :
- 1 mesure d'amandes
- 1 mesure de noix
- 1 mesure de pistaches

Ramassez le tout avec du miel

Préparation

Mélangez les amandes moulues et le sucre glace mixés ensemble, avec le sucre, le beurre et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte.
Partagez en 4 parties. Les colorer en jaune saumon, pistache et violet.
Façonnez des bâtonnets de 20 cm de longueur sur 1 cm d'épaisseur.
Les disposer sur plateau, puis les couvrir avec du film alimentaire.
Préparez la farce : mélangez les amandes, les noix et les pistaches avec du miel, jusqu'à obtenir une pâte.
Façonnez un boudin de 2 cm de diamètre sur 20 cm de longueur.
A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez l'ensemble des bâtonnets, après les avoir collés l'un après l'autre.
Placez le boudin de farce sur le bord du rectangle de pâte obtenu. Le rouler sur lui-même, de façon à obtenir un boudin bien ferme (comme les S'kandriettes). Découpez des losanges de 3 cm de côté. Garnir en saupoudrant légèrement du sucre glace avec une petite passoire.

Remarque :
Pour obtenir les couleurs :
Saumon : base jaune, puis rouge
Pistache : base jaune, puis vert
Violet clair : base violet, puis rose

كفتة قوس قزح

المقادير

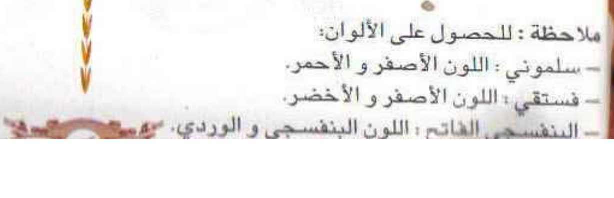
العجينة:
- أخلطي كيلة لوز مرحي + كيلة سكر ناعم و إعادة رحيهم مع بعض للحصول على لوز مرحي رقيق.
- 1 الى 2 بياض بيض
- 1 ملعقة كبيرة زبدة أو مارغرين
- قليلا من ماء الزهر
- ملونات غذائية

الحشو:
كسري مع بعض:
- 1 كيلة لوز
- 1 كيلة جوز
- 1 كيلة فستق

اجمعي الكل بالعسل

كيفية التحضير

أخلطي اللوز المرحي و السكر المرحيين مع بعض ضفي الزبدة و ماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة .قسميها الى 4 أجزاء ثم لونيهم على التوالي بالأصفر ، السلموني الفستقي و البنفسجي.
شكلي حرابيش طولها 20 سم و سمكها 1 سم .ضعيها على طاولة عمل و غطيها بالورق البلاستيكي الشفاف.
حضري الحشو : أخلطي اللوز ، الجوز و الفستق مع العسل حتى تتحصلي على عجينة .شكلي حربوش طوله 20 سم و سمكه 2 سم.
بواسطة الحلال ، أبسطي الحرابيش الملونة مع بعض بعد ما كنت قد ألصقتيها الواحدة أمام الأخرى.
ضعي حربوش الحشو على حافة المستطيل المتحصل عليه . لفيه حول نفسه بحيث تتحصلي على حربوش مغلق (مثل السكندريات).
قطعي معينات طولها 3 سم . ذرذري السكر الناعم على سطح الحلوى بواسطة مصفاة صغيرة.



ملاحظة : للحصول على الألوان:
- سلموني : اللون الأصفر و الأحمر.
- فستقي : اللون الأصفر و الأخضر.
- البنفسجي الفاتح : اللون البنفسجي و الوردي.

Skandraniettes

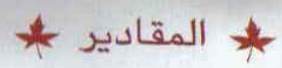
Ingrédients

Pour la pâte :
4 mesures de farine, 1 mesure de beurre
1 pincée de sel, 1 C à café d'extrait de vanille
Eau, Eau de fleurs d'oranger
Pour la farce :
500g d'amandes moulues, 300g de sucre cristallisé, 1 C à café d'extrait de vanille, 2 à 3 œufs, Colorant alimentaire vert et rouge
Parfums, Miel, 1/2 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger

Préparation

Tamisez la farine. Ajoutez l'extrait de vanille et le sel. Faire une fontaine, puis verser le gras fondu et refroidi. Arrosez la pâte avec l'eau de fleurs d'oranger + eau. Bien périr jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrir avec un film alimentaire et laissez reposer. Préparez la farce en mélangeant les amandes, le sucre, la vanille et les œufs jusqu'à obtenir une farce homogène. Divisez la farce en 2 parties : colorez la première en vert et la deuxième en rose. Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte jusqu'à obtenir un rectangle de 1 cm d'épaisseur , 20 cm de longueur et 10 cm de largeur. Disposez côte à côte 2 boudins de farce (verte et rose) de 2 cm de diamètre.
Roulez ensuite sur deux tours puis coupez le surplus de pâte à l'aide d'une roulette .
Continuez l'opération jusqu'à épuisement de la farce et de la pâte. Coupez des losanges de 3 cm de longueur à l'aide d'un couteau.
Disposez- les sur un plat fariné. Mettre à cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 mn.
Dés la sortie du four, trempez les gâteaux dans du miel aromatisé d'eau de fleurs d'oranger. Présentez dans des caissettes.
Vous pouvez décorer les gâteaux avec du glaçage réalisé avec une seringue.
Remarque : vous pouvez remplacer les amandes par la noix de coco en gardant les mêmes mesures

سكندرانيات



المقادير

العجينة:
- 4كيلات فرينة
- 1كيلة زبدة
- 1قرصة ملح
- 1ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- ماء
- ماء الزهر

الحشو:
- 500غ لوز مرحي
- 300غ سكر مسحوق
- 1ملعقة صغيرة فانيليا
- 2 إلى 3 بيضات
- ملون غذائي أخضر و أحمر
- نكهات
- عسل
- 1/2 كأس صغير ماء الزهر

كيفية التحضير

غربلي الفرينة. ضيفي نكهة الفانيليا و الملح .شكلي حفرة في الوسط ثم اسكبي الزبدة الذائبة باردة.
رشي العجينة بالماء و ماء الزهر ،أعجني جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء .غطيها بالورق الشفاف و اتركيها ترتاح.
حضري الحشو بخلط اللوز ،السكر ،الفانيليا و البيض حتى تتحصلي على حشو متجانس.
قسميه إلى قسمين ،لوني القسم الأول باللون الأخضر و القسم الثاني باللون الوردي.
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ،أبسطي العجينة حتى تتحصلي على مستطيل سمكه 1 سم ،طوله 20 سم و عرضه 10 سم. ضعي جنبا لجنب حربوشين من الحشو (أخضر و وردي)سمكهما 2 سم.
لفي العجينة مرتين حول الحشو ثم قطعي بالجرارة .واصلي العملية حتى نهاية العجينة و الحشو.
بواسطة سكين ،قطعي معينات طولها 3 سم.
ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة داخل فرن ساخن مدة 15 إلى 20 دقيقة.
عند خروجها من الفرن ،اغطسيها في العسل المعطر بماء الزهر . قدمي الحلوى في حاويات. يمكن تزيين الحلوى بالطلاء بواسطة حقنة.
ملاحظة : يمكن تعويض اللوز بجوز الهند مع الاحتفاظ بنفس الكيلات.





Dziriettes

دزيريات

Ingrédients

Farce :
- 500 g d'amandes moulues
- 300 g de sucre
- 1 C. à soupe de zeste de citron
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 3 à 4 œufs entiers

Pâte :
- 3 mesures de farine
- 1/4 mesure de margarine fondue
- Eau de fleurs d'oranger + eau
- 1 C. à café d'extrait de vanille

Préparation

Pâte :
Travaillez la farine avec la margarine fondue et la vanille. Mouillez avec l'eau de fleurs d'oranger + eau, jusqu'à obtenir une pâte assez dure. Couvrir avec du film alimentaire et laissez reposer.
Préparez la farce :
Mélangez les amandes moulues et le sucre, puis les re-mixer ensemble. Ajoutez le zeste de citron et l'extrait de vanille et mouillez avec les œufs entiers, pour obtenir une pâte ferme.
Formez des boules de la grosseur d'une noix et les couvrir.
Etalez la pâte sur un plan de travail à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découpez en bandes de 10 cm, puis les passer à la machine à pâte N°2, N°5 et N°7.
Découpez des disques à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre. Disposer une boule de farce au centre de chaque disque.
Etalez du blanc d'œuf autour, puis pincez légèrement à l'aide du pouce et de l'index ; pour faire plusieurs petits plis.
Les disposer sur un plateau légèrement fariné, puis faire cuire à four moyen. Dès sortie du four, les tremper dans du miel mélangé avec de l'eau de fleurs d'oranger.

Remarque : Il vaut mieux que le miel soit léger.

المقادير

الحشو:
- 500غ لوز مرحي
- 300غ سكر
- 1ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 3 إلى 4 بيضات

العجينة:
- 3كيلات فرينة
- 1/4 كيلة مارغرين ذائبة
- ماء الزهر + ماء
- 1ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا

كيفية التحضير

العجينة:
أخلطي الفرينة و المارغرين الذائبة و الفانيليا .بللي بماء الزهر + الماء حتى تتحصلي على عجينة صلبة .غطيها بالورق البلاستيكي الشفاف و اتركيها ترتاح.
حضري الحشو :
أخلطي اللوز المرحي مع السكر ثم أعيدي رحيهم مع بعض .ضفي قشور الليمون و نكهة الفانيليا و بللي بالبيض حتى تتحصلي على عجينة متماسكة .شكلي كريات بحجم الجوزة ثم غطيها.
على طاولة عمل أبسطي العجينة بالحلال ثم قطعي شرائط طولها 10 سم ، مرريها في آلة العجينة في الرقم 2 ثم في الرقم5 ثم الرقم7.
قطعي دوائر بواسطة مول قطره 8 سم . ضعي كرية من الحشو في الوسط.
اطلي الحواف ببياض البيض ثم قومي بوضع عدة طيات بأطراف الأصابع .ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اطهيها في فرن متوسط و عند خروج الحلوى من الفرن اغطسيها في العسل الممزوج بماء الزهر.

ملاحظة : يجب أن يكون العسل خفيفا.

La corbeille de fleurs



Ingrédients

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de maïzena
- 1 C. à soupe de beurre ou margarine
- 1 pincée de sel
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- Eau de fleurs d'oranger + eau

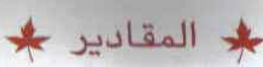
Farce :

- 500 g d'amandes moulues
- 300 g de sucre
- Zeste d'1 citron
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- 1/2 C. à café de levure chimique
- 4 œufs (selon le besoin)

Préparation

Mélangez la farine et maïzena avec le beurre. Travaillez avec la paume des mains. Ajoutez le sel et l'extrait de vanille.
Mouillez avec l'eau de fleurs d'oranger + eau.
Mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer.
Préparez la farce avec les ingrédients indiqués jusqu'à obtention d'une farce ferme.
Formez des petites boules de la forme d'une noix puis laissez reposer.
Avant de procéder à la confection de corbeilles préparez les anses.
Avec la même pâte, confectionnez des boules de la grosseur d'une bille. Les aplatir avec un rouleau à pâtisserie, les passer à la machine à pâte N°2, 5 et 7 puis à la forme «Rechta ».
Former des petites anses, puis les faire cuire à blanc.
Coupez la pâte en 4 parties, abaissez-là ensuite à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis la passer à la machine à pâte N°2, 5 et 7.
Découpez des disques de 10 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.
Les mettre dans des moules pour « Dziriettes » beurrés et farinés.
Mettre des boules de farce et faire cuire au four au feu moyen pendant 15 à 20 mn : les corbeilles doivent avoir une belle couleur rosée.
Dès la sortie du four, trempez les gâteaux dans du miel léger. Egouttez-les.
Décorez en collant les anses, puis ajoutez 3 roses en pâte d'amandes et une petite feuille.

سليلة الزهور



المقادير

- 3 كيلات فرينة
- 1 كيلة مايزينة
- 1 ملعقة كبيرة زبدة أو مارغرين
- 1 قرصة ملح
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- ماء الزهر + ماء

الحشو:

- 500غ لوز مرحي
- 300غ سكر
- قشور حبة ليمون
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 4 بيضات (حسب الحاجة)

كيفية التحضير

اخلطي الفرينة و المايزينة مع الزبدة . أخلطي بكف اليد
ضفي الملح و نكهة الفانيليا . بللي بماء الزهر و الماء.
اخلطي الكل حتى تتحصلي على عجينة متماسكة .
غطيها بورقة من البلاستيك الشفاف و اتركيها ترتاح.
حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه حتى تتحصلي على حشو متماسك .شكلي كريات صغيرة بحجم الجوزة و اتركيها ترتاح.
قبل البدء في تشكيل السليلات ، حضري المماسك.
بنفس العجينة ، شكلي كريات صغيرة ابسطيها بالحلال ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 5 ، 2 و الرقم 7 ثم في آلة الرشتة.
شكلي مماسك صغيرة ثم اطهيها (يجب أن يبقى لونها ابيضا).
قسمي العجينة إلى 4 أقسام ، ابسطيها بالحلال ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 2 ، 5 و الرقم 7 .
قطعي أقراص قطرها 10 سم بواسطة مول دائري الشكل.
ضعي الأقراص في قوالب خاصة " بالدزيريات " مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة.ضعي كريات الحشو داخل القوالب ثم ضعيها في فرن متوسط لمدة 15 إلى 20 دقيقة. يجب أن تكسب السليلات اللون الذهبي.
فور خروجها من الفرن ، اغطسيها في العسل ثم قطريها.
زيني السليلات بالمماسك ثم ضعي 3 ورود من عجينة



Arayeches

Ingrédients

3 mesures de farine, 1 mesure de smen fondue (ou margarine), Eau de fleurs d'oranger + eau, 1 C à soupe d'extrait de vanille, Colorants alimentaires Brillant alimentaire

Farce :

3 mesures d'amandes moulues, 1 mesure de sucre glace, 1 C.à café de beurre, Eau de fleurs d'oranger

Glaçage :

2 blancs d'oeufs, 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger, 1/2 verre à thé de jus de citron, sucre glace, une pincée d'extrait

Préparation

Pâte :

Tamisez la farine. Ajoutez l'extrait de vanille. Faire une fontaine, puis versez le gras fondu et refroidi. Arrosez la pâte avec de l'eau de fleurs d'oranger + eau. Bien pétrir pendant quelques minutes, jusqu'à obtenir une pâte assez molle et lisse.

Couvrir avec du film alimentaire et laissez reposer.

Préparez la farce en mélangeant les ingrédients indiqués, jusqu'à obtenir une farce homogène.

Façonnez des petits « Y », puis les disposer sur un plat fariné. Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte à une épaisseur de 3 mm.

A l'aide d'un emporte-pièce, découpez des ronds de 10 cm de diamètre, puis disposez au milieu les « Y » de farce. Avec le bout des doigts, relevez les bords de la pâte vers le centre, en suivant la forme d'un « Y ». Bien refermer les bords, puis retournez les gâteaux. Leur donner la forme des «Arayeches».

Disposez-les sur un plat fariné. Mettre à cuire au four préchauffé jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Laissez refroidir.

Glaçage : Battre les blancs d'œufs en neige en ajoutant l'eau de fleurs d'oranger, le jus de citron et le beurre. Bien travailler le tout, puis incorporez le sucre glace tamisé, jusqu'à obtention d'un mélange assez épais. Vérifier la consistance du glaçage : si le glaçage coule, ajoutez du sucre glace.

Donnez aux gâteaux la couleur de votre choix.

Trempez les gâteaux dans le glaçage. Décorez avec des petites fleurs et feuilles en pâte d'amandes.

Laissez sécher, puis répandre du brillant alimentaire. Servir dans des caissettes.

Remarque : Vous pouvez remplacer les fleurs par des petits nœuds en satin, de couleur correspondant à la couleur du glaçage.

العرايش

المقادير

كيلات فرينة
كيلة سمن ذائب (أو مارغرين)
ماء الزهر + ماء
1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
ملونات غذائية
جزيئات غذائية ملونة

الحشو:
1 كيلات لوز مرحي
1 كيلة سكر ناعم
1 ملعقة صغيرة زبدة
ماء الزهر

الطلاء:
2 بياض بيض
1 كاس شاي ماء الزهر
1/2 كاس شاي عصير ليمون
سكر ناعم
1 قرصة نكهة الفانيليا

كيفية التحضير

العجينة :

غربلي الفرينة . ضفي نكهة الفانيليا ، ضعي حفرة في الوسط ثم سكبي السمن الذائب باردا.

رشي العجينة بماء الزهر و الماء و اعجني جيدا بضع دقائق حتى تحصلي على عجينة طرية نوعا ما و ملساء . غطيها بورقة من البلاستيك الشفاف و اتركيها ترتاح.

حضري الحشو بخلط كل المقادير المذكورة حتى تتحصلي على حشو متجانس.

شكلي حرابيش على شكل Y و ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة.

على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة بسمك 3 ملم . بواسطة مول دائري الشكل ،قطعي دوائر قطرها 10 سم ،ثم ضعي في الوسط Y من الحشو.

بواسطة أطراف الأصابع ارفعي حواف العجينة نحو الوسط بإتباع شكل Y . أغلقي جيدا الحواف ثم أقلبي الحلوى و أعطي لها شكل العرايش.

ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركيها تطهى في فرن ساخن حتى تكسب اللون الذهبي . اتركيها تبرد.

الطلاء : أخفقي بياض البيض كالثلج ، ضفي ماء الزهر ، عصير الليمون و الزبدة . أخلطي الكل جيدا ثم ضفي السكر الناعم المغربل حتى تتحصلي على خليط متثاقل . جربي الطلاء على الحبة الأولى إذا بقي سائلا ضفي قليلا من السكر الناعم.

أغطسي العرايش في الطلاء و زيني بورود و أوراق مصنوعة من عجينة اللوز . اتركي الحلوى تجف ثم امسحيها بالجزيئات الملونة. قدميها في حاويات.

ملاحظة : يمكنك تعويض الورود بعقد صغيرة من الساتان تتناسب

Knidlettes

قنيدلات

Ingrédients

Pâte :
- 3 mesures de farine
- 1/2 mesure de margarine fondue
- 1 C à café d'extrait de vanille
- Eau de fleurs d'oranger + eau
- 2 blancs d'œufs

Farce :
- 500 g d'amandes moulues
- 300 g de sucre
- 1 C. à soupe de zeste de citron
- 1 C à café d'extrait de vanille
- 2 à 3 œufs

Décoration :
- Boules argentées

Préparation

Pâte :
Tamisez la farine. Faire une fontaine au milieu. Versez la margarine fondue et refroidie. Ajoutez l'extrait de vanille et les 2 blancs d'œufs. Frottez bien entre les mains. Arrosez avec de l'eau de fleurs d'oranger + eau, jusqu'à obtenir une pâte assez ferme. Couvrez avec un film alimentaire et laissez reposer.
Préparez la farce en mélangeant les ingrédients indiqués, jusqu'à obtenir une farce légèrement molle.
Formez des petites boules de la grosseur d'une noix, puis les mettre sur un plat saupoudré de farine.
Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte sur une épaisseur fine, puis la passer à la machine à pâte N°5 et 7.
Découpez des disques de 10 cm de diamètre, à l'aide d'un emporte-pièce. Disposez une boule de farce au milieu de chaque disque, puis badigeonnez le pourtour avec du blanc d'œuf. Plissez tout le pourtour à l'aide du pouce et de l'index, de manière à obtenir une douzaine de petits plis très fins.
Serrez légèrement, puis cintrez à la taille.
Badigeonnez la surface avec du blanc d'œuf et décorez toute la surface avec des petites boules alimentaires argentées.
Disposez les gâteaux sur une tôle farinée, les uns à coté des autres. Laissez reposer toute une nuit pour que les gâteaux gardent leur forme.
Faire cuire au four préchauffé pendant 10 à 15 mn : les gâteaux doivent avoir une couleur rose.
Servir dans des caissettes blanches.

المقادير

العجينة:
- 3 كيلات فرينة
- 1/2 كيلة مارغرين ذائبة
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- ماء الزهر + ماء
- 2 بياض بيض

الحشو:
- 500غ لوز مرحي
- 300غ سكر
- 1 ملعقة كبيرة قشور الليمون
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 2 إلى 3 بيضات

التزيين:
- عقاش فضي

كيفية التحضير

العجينة:
غربلي الفرينة . ضعي حفرة في الوسط ثم أسكبي المارغرين الذائبة الباردة .ضفي نكهة الفانيليا و بياض البيض . حكي جيدا بين يديك و رشي بماء الزهر و الماء حتى تتحصلي على عجينة متماسكة . غطيها بورق من البلاستيك الشفاف و اتركيها ترتاح.
حضري الحشو بخلط كل المقادير المذكورة أعلاه حتى تتحصلي على حشو نوعا ما سائلا.
شكلي كريات صغيرة بحجم الجوزة ثم ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة.
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة حتى تصبح رقيقة ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 5ثم الرقم7
قطعي أقراص قطرها 10 سم بواسطة مول دائري .ضعي كرية من الحشو في وسط كل قرص ثم اطلي حواف القرص ببياض البيض.
قومي بوضع طيات على حواف العجينة بواسطة الإبهام و السبابة بحيث تتحصلي على 12 طية رقيقة .إضغطي قليلا ثم شدي الحلوى في الوسط.
إطلي سطح الحلوى ببياض البيض و زيني كل المساحة بالعقاش الفضي.
ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة الواحدة أمام الأخرى و اتركيها ترتاح ليلة كاملة لتحافظ على شكلها.
ضعي الحلوى في فرن ساخن لمدة 10 إلى 15 دقيقة (يجب أن تكسب اللون الوردي).
قدميها في حاويات بيضاء.



Makrout El Louz

Ingrédients

- 500 g d'amandes finement moulues
- 300 g de sucre cristallisé
- Zeste de 4 citrons
- 2 à 3 œufs
- 1 C. à café d'extrait de vanille

Pour le sirop :

- 500 g de sucre cristallisé
- 1/4 de litre d'eau
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- Sucre glace

Préparation

Dans une terrine, mélangez les amandes, le sucre, le zeste de citron et l'extrait de vanille.
Ajoutez les œufs un par un, tout en travaillant la pâte pour obtenir une pâte homogène.
Sur un plan de travail fariné, façonner un rouleau de 3 cm environ d'épaisseur sur 3 cm de largeur.
Découpez des losanges de 3 cm de coté. Les disposer sur une tôle farinée et faire cuire au four préchauffé pendant 10 à 15 mn.
Préparez le sirop en le laissant épaissir légèrement puis ajoutez 1 verre d'eau de fleurs d'oranger.
Retirez du feu et laissez refroidir.
Plongez les gâteaux refroidis dans le sirop. Les égoutter dans une passoire puis sur une serviette en papier.
Disposez les gâteaux séparément sur un plateau puis à l'aide d'un tamis, saupoudrer toute la surface de sucre glace en faisant adhérer le plus de sucre possible : pour cela, couvrir les losanges de sucre glace. Laissez reposez quelques heures puis répéter l'opération, en appuyant légèrement avec la paume des mains. Pour donner un joli aspect au gâteau : à l'aide d'une petite passoire, saupoudrez légèrement sur la surface des gâteaux du sucre glace parfumé à l'extrait de vanille. Servir dans des caissettes blanches.

مقروط اللوز



المقادير

- 500غ لوز مرحي رقيق
- 300غ سكر مسحوق
- قشور 4 حبات ليمون
- 2 إلى 3 بيضات
- 1ملعقة صغيرة فانيليا

الشاربات:

- 500غ سكر مسحوق
- 1/4 لتر ماء
- 1كأس شاي ماء الزهر
- سكر ناعم

كيفية التحضير

ي وعاء ، أخلطي اللوز ، السكر ، قشور الليمون
الفانيليا.
في البيض واحدة بواحدة ، حتى تتحصلي على عجينة
تجانسة .على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، شكلي
ربوش سمكه 3 سم و عرضه 3 سم .قطعي معينات
طول 3 سم ، ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة
اتركيها تطهى في فرن ساخن مدة 10 إلى 15 دقيقة.
ضري الشاربات و اتركيها تعقد ثم ضفي كأس ماء
الزهر ثم انزعيها من فوق النار و اتركيها تبرد.
طسي الحلوى في الشاربات ،قطريها في مصفاة ثم
ضعيها فوق منشفة من الورق.
ضعي الحلوى الواحدة أمام الأخرى و بواسطة سيار
رذري كل المساحة بالسكر الناعم و غطي كل مساحة
المعينات بالسكر الناعم .اتركيها ترتاح عدة ساعات ثم
كرري العملية مع الضغط بكف اليد.
لإعطاء شكل جميل للحلوى ، ذرذري السكر الناعم
المعطر بالفانيليا على الحلوى بواسطة مصفاة.
قدمي الحلوى في حاويات بيضاء.



Machkouk

المشقوق

Ingrédients

- 500 g d'amandes moulues, re-mixées avec 300g de sucre glace
- 3 à 4 blancs d'œufs
- Colorants alimentaires
- Amandes entières
- Extraits correspondants
- Sucre glace

المقادير

- 500غ لوز مرحي و إعادة رحيه مع 300 غ سكر ناعم
- 3 إلى 4 بياض بيض
- ملونات غذائية
- حبات لوز
- النكهات المناسبة
- سكر ناعم

Préparation

Dans un récipient, versez les amandes et le sucre glaces mixés ensemble. Ajoutez l'extrait choisi. Colorez la pâte.
Ramassez avec les blancs d'œufs battus en neige, jusqu'à obtenir une pâte malléable. Formez des boules de 3 cm de diamètre. Piquez une amande sur chaque gâteau, puis aupoudrez-les de sucre glace.
Faire cuire pendant 10 à 15 mn au four moyen préchauffé, dans des caissettes, pour garder la forme.

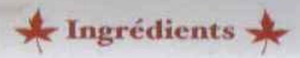
Remarque :

Couleur rose : colorant rose + extrait fraise
Couleur verte : colorant vert + extrait pistache
Couleur jaune : colorant jaune + extrait citron

كيفية التحضير

ي إناء أسكبي اللوز و السكر المرحيين مع بعض ضفي النكهة المناسبة و لوني العجينة.
جمعي ببياض البيض المخفق كالثلج حتى تتحصلي لى عجينة سهلة الاستعمال.
شكلي كريات قطرها 3 سم.
بتي حبة لوز على الحلوى ثم ذرذري السكر الناعم و ضعيها في حاويات كي تحافظ على شكلها.
ضعي الحلوى في الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.
ملاحظة:

- اللون الوردي :ملون وردي + نكهة الفراولة
- اللون الأخضر :ملون أخضر + نكهة الفستق
- اللون الأصفر :ملون أصفر + نكهة الليمون



Fruits en pâte d'amandes

Ingrédients

- 1 mesure d'amandes moulues, re-mixée avec
- 1 mesure de sucre glace
- 50 g de margarine
- 2 blancs d'œufs
- Eau de fleurs d'oranger
- Colorants alimentaires

Farce :

- 1 mesure de biscuits moulus
- 1 mesure d'amandes moulues
- Miel

Préparation

Dans un récipient versez les amandes et le sucre glaces mixés ensemble. Ajoutez le blanc d'œuf, puis ramassez avec l'eau de fleurs d'oranger, pour obtenir une pâte malléable.
Divisez en boules de même dimension.
Colorez-les en couleurs différentes, avec les colorants alimentaires. Couvrez les boules séparément avec du film alimentaire.
Préparer la farce en mixant tous les ingrédients indiqués dans un robot, en ajoutant le miel, pour obtenir une pâte molle facile à travailler.
Formez des boules de la grosseur d'un noyau de pêche.
Façonnez des petites boules de 3 cm de diamètre. Les fourrer avec des boules de pâte de biscuits.
Formez une pêche ou une poire. Les pêches et les poires ne doivent pas être colorées, mais juste légèrement arrosées sur leur face de colorant alimentaire (rouge pour les pêches et saumon pour les poires).
Décorez avec des tiges et des feuilles.
Laissez sécher, puis saupoudrez légèrement de sucre glace, à l'aide d'une petite passoire.
Présentez dans des caissettes blanches.

فواكه بعجينة اللوز

المقادير

- 1 كيلة لوز مرحي و إعادة رحيه مرة ثانية مع كيلة سكر ناعم
- 50غ مارغرين
- 2 بياض بيض
- ماء الزهر
- ملون غذائي

الحشو:

- 1 كيلة بسكويت مرحي
- 1 كيلة لوز مرحي
- عسل

كيفية التحضير

ي وعاء ، ضعي اللوز و السكر المرحيين مع بعض .
ضفي بياض البيض ثم إجمعي بماء الزهر لتتحصلي
لى عجينة سهلة الإستعمال.
قسمي العجينة إلى كريات متساوية .لونيها بألوان
ختلفة ثم غطي كل واحدة بالورق الشفاف.
حضري الحشو بخلط كل المقادير المذكورة أعلاه
الخلاط مع إضافة العسل حتى تتحصلي على عجينة
طرية و سهلة الاستعمال .كوني كريات بحجم علف
الخوخ.
شكلي كريات صغيرة قطرها 3 سم بعجينة اللوز
و احشيها بكريات من عجينة البسكويت .شكلي حبات
خوخ أو حبات إيجاص.
لا يمكن تلوين الخوخ و الإيجاص بل رشهم بالملون
الغذائي (الأحمر للخوخ و السلموني للإيجاص)
زيني الفواكه بالأغصان و الأوراق.
اتركي الحلوى تجف ثم ذرذري عليها السكر الناعم
بواسطة مصفاة صغيرة و قدميها في حاويات بيضاء.



M'chewek

Ingrédients

- 500 g d'amandes moulues, re-mixées avec 300 g de sucre cristallisé
- 3 à 4 œufs
- 1 C à café d'extrait de vanille
- Zeste d'1 citron

Décoration :

- Amandes grossièrement moulues
- Cerises confites
- Gelée

Préparation

Mélangez les amandes et le sucre mixés ensemble avec l'extrait de vanille, le zeste de citron et les œufs jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
Formez des boules de 3 cm de diamètre. Les plonger dans du blanc d'œuf, puis dans les amandes grossièrement moulues.
Mettre 1/2 cerise confite à la surface de chaque gâteau. Les faire cuire dans des caissettes, pour garder la forme.
Les disposer sur un plat, puis les faire cuire pendant 20 mn, à four préchauffé moyen. Laissez refroidir.
Etalez de gelée sur les 1/2 cerises confites, pour qu'elles soient plus brillantes.

المشوك



المقادير

- 500غ لوز مرحي و إعادة رحيه مع300 غ سكر مسحوق
- 3 إلى 4 بيضات
- 1ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- قشور حبة ليمون

التزيين:

- لوز مرحي خشن
- كرز مصبر
- جيلاتين

كيفية التحضير

اخلطي اللوز و السكر المرحيين مع بعض مع نكهة الفانيليا ، قشور الليمون و البيض حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال.
شكلي كريات قطرها 3 سم اغطسيها في بياض البيض ثم رمديها في اللوز .ضعي 1/2 حبة كرز مصبر على سطح كل كرية ثم ضعيها في حاويات لتحافظ على شكلها.
ضعي الحلوى في صينية ثم ضعيها في فرن متوسط لمدة 20 دقيقة . اتركيها تبرد.
اطلي الكرز المصبر بالجيلاتين لإعطائه اللمعان.

Harissa aux pistaches

Ingrédients

La Pâte :

- 500 g d'amandes moulues, re-mixées avec 200 g de sucre glace
- 1 C. à café d'extrait de pistaches
- 50 g de beurre
- Colorant alimentaire vert

Décoration :

- Pistaches concassées
- Gelée

Sirop :

- 500 g de sucre cristallisé
- 1/2 litre d'eau
- 1 verre d'eau de fleurs d'oranger

Préparation du sirop :

Faire cuire le sucre, l'eau et l'eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtenir un sirop lourd.

Préparation

Mettre les amandes moulues re-mixées avec le sucre glace dans une casserole lourde.
Ajoutez le beurre et l'extrait de pistaches.
Versez le sirop petit à petit.
Faire cuire à feu doux et remuer avec une spatule en bois pendant 5 à 10 mn, jusqu'à obtenir une pâte très lisse. Colorez la pâte puis laissez refroidir.
Etalez la pâte au rouleau sur un plan de travail saupoudré de maïzena. A l'aide d'un emporte pièces de 4 cm de diamètre, coupez des ronds (voir photo). Laissez sécher pendant 2 heures.

Décoration :

Etalez de la gelée sur la surface de chaque gâteau et garnir avec des pistaches concassées.

هريسة بالفستق

المقادير

العجينة:

- 500غ لوز مرحي و إعادة رحيه مع 200 غ سكر ناعم
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفستق
- 50غ زبدة
- ملون غذائي أخضر

التزيين:

- فستق مكسر
- جيلاتين

الشاربات:

- 500غ سكر مسحوق
- 1/2 لتر ماء
- 1 كأس ماء الزهر

تحضير الشاربات :

ضعي السكر و الماء و ماء الزهر على نار متوسطة حتى تتحصلي على شاربات متثاقلة.

كيفية التحضير

في قدر، ضعي اللوز المرحي و المعاد رحيه مع السكر الناعم .ضفي الزبدة و نكهة الفستق . أسكبي الشاربات شيئا فشيئا.
ضعي القدر على نار هادئة و حركي جيدا بملعقة خشبية مدة 5 إلى 10 دقائق حتى تتحصلي على عجينة ملساء .
لونيها و اتركيها تبرد.
أبسطي العجينة بالحلال على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة .بواسطة مول دائري قطره 4 سم ، قطعي دوائر(أنظر الصورة) أتركيها تجف مدة ساعتين.

التزيين:

ادهني سطح الحلوى بالجيلاتين و زيني بالفستق المكسر



Gâteau aux gaufrettes

حلوى بالڤوفريط



- 250 g de beurre ou de margarine
- 150 g de sucre glace
- 4 jaunes d'œufs bouillis
- 2 paquets de levure chimique
- 1 C.à café d'extrait de vanille
- Farine
- Gelée ou confiture

Sirop:

- 2 C.à café de cacao
- 1 paquet de gaufrettes moulues

Préparation

La pâte :
Battre le beurre avec le sucre et le jaune d'œuf, la vanille et la levure chimique. Ramassez le tout avec la farine jusqu'à obtenir une pâte sablée.
Formez des petits doigts et les disposer sur un plat fariné.
Faire cuire à four moyen pendant 15 à 20 mn. Laissez refroidir, puis collez avec de la gelée.
Mélangez le sirop avec le cacao.
Trempez les gâteaux dedans.
Les égoutter puis les saupoudrer avec les gaufrettes moulues.



- 250غ زبدة أو مارغرين
- 150غ سكر ناعم
- 4 صفار بيض مسلوق
- 2 كيسين خميرة كيميائية
- 1ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- فرينة
- جيلاتين أو مربى

الشاربات:

- 2ملاعق صغيرة كاكاو
- علبة ڤوفريط مرحي

كيفية التحضير

العجينة:
أخلطي جيدا الزبدة مع السكر و صفار البيض ، الفانيليا و الخميرة الكيميائية . إجمعي الكل بالفرينة حتى تتحصلي على عجينة سابلي.
شكلي صبيعات بالعجينة، ضعيهم في صينية مرشوشة بالفرينة و أدخليهم في فرن متوسط مدة 15 إلى 20 دقيقة.
أتركي الحلوى تبرد ثم ألصقيها مثنى مثنى بالجيلاتين .
أخلطي الشاربات مع الكاكاو ،اغطسي الحلوى في الخليط قطريها ثم رمديها في القوفريط المرحي.

Tcharek El Aryane



La pâte :
- 3 mesures de farine
- 1 mesure de margarine fondue
- 1 pincée de sel
- 1/4 de mesure de sucre glace
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 C.à café d'extrait de vanille
- 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- Eau nécessaire

Farce :
- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1 C. à café de beurre
- 1 C. à café d'extrait de vanille
- Eau de fleurs d'oranger

Préparation

La Pâte :
Dans une terrine, mélangez la farine tamisée avec la pincée de sel, le sucre glace, l'extrait de vanille et la levure chimique. Mélangez le tout, puis ajoutez la margarine fondue refroidie. Travaillez avec la paume des mains, puis ajoutez l'eau de fleurs d'oranger + eau jusqu'à obtenir une pâte lisse.
Recouvrir de film alimentaire, puis laissez reposer.
Préparez la farce avec les ingrédients donnés.
Abaissez la pâte à une épaisseur de 2mm sur un plan de travail fariné, puis tracez des triangles de 10 cm de base et 14 cm de coté à l'aide d'une roulette à pâtisserie.
Disposez un petit boudin de farce d'amandes à la base de chaque triangle. Les rouler sous forme d'un croissant. Badigeonnez avec du jaune d'œufs puis saupoudrez d'amandes concassées. Posez sur une tôle farinée et faire cuire à four moyen pendant 20 à 25 mn dès qu'elles prennent une forme dorée, sortir du four et laissez refroidir.

تشاراك العريان



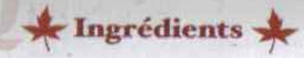
العجينة :
- 3كيلات فرينة
- 1كيلة مارغرين ذائبة
- 1قرصة ملح
- 1/4 كيلة سكر ناعم
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- 1ملعقة صغيرة فانيليا
- 1كأس شاي ماء الزهر
- ماء

الحشو:
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1كيلة سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة زبدة
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- ماء الزهر

كيفية التحضير

العجينة :
في وعاء ، أخلطي الفرينة المغربلة مع قرصة الملح السكر الناعم ، نكهة الفانيليا و الخميرة الكيميائية .
أخلطي الكل ثم ضفي المارغرين الذائبة باردة .
أعجني بكف اليد ثم ضفي ماء الزهر و الماء حتى تتحصلي على عجينة لينة . غطيها بورقة من البلاستيك الشفاف.
حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه.
أبسطي العجينة بسمك 2 ملم على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ثم قطعي مثلثات قاعدتها 10 سم و ضلعيها 14 سم بواسطة جرارة.
ضعي حربوش صغير من الحشو على قاعدة كل مثلث ثم لفي العجينة لتتحصلي على شكل هلال. إطلي سطح الحلوى بصفار البيض ثم ذرذري اللوز المكسر.
ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركيها تطهى في فرن متوسط لمدة 20 إلى 25 دقيقة.
عندما تكسب الحلوى اللون الذهبي ،أخرجيها من الفرن و اتركيها تبرد.
قدميها في جاويات كبيرة.

Tcharek M'seker



Ingrédients

Pâte :
3 mesures de farine, 1 mesure de margarine fondue, 1 C. à café d'extrait de vanille, 1 verre d'eau de fleurs d'oranger + eau .

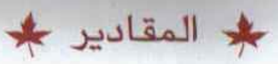
Farce :
2 mesures d'amandes moulues,1 mesure de sucre cristallisé, 1 C. à café d'extrait de vanille 1 C.à café de margarine, Eau de fleurs d'oranger

Pour sucrer :
1/4 de L d'eau de fleurs d'oranger, Sucre glace

Préparation

Pâte :
Dans une terrine, mettre la farine tamisée avec l'extrait de vanille. Faire une fontaine au milieu et ajouter le gras fondu et refroidi.
Frottez bien entre la paume des mains, pour faire pénétrer le gras dans la farine.
Mouillez avec l'eau de fleurs d'oranger et l'eau nécessaire, en pétrissant bien jusqu'à obtenir une pâte molle et homogène.
Couvrir la pâte avec du papier alimentaire fin et laissez reposer.
Préparez la farce : mélangez les ingrédients désignés ci-dessus. Mouillez avec l'eau de fleurs d'oranger.
Formez des petits boudins de 8 cm de longueur sur 1/2 cm de diamètre.
Les placer sur un plat saupoudré de sucre glace.
Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte à une épaisseur de 3 mm. Découpez des ronds avec un emporte pièce de 10 cm de diamètre.
Disposez le boudin de farce sur le bord du cercle.
Roulez en appuyant légèrement, tout en donnant la forme d'un croissant.
Disposez les gâteaux sur une tôle farinée et faire cuire au four pendant 20 mn (ils doivent avoir une couleur dorée), puis laissez refroidir.
Trempez les gâteaux par petites quantités dans de l'eau de fleurs d'oranger, puis les retirer et les mettre à égoutter. Les placer ensuite sur plat saupoudré de sucre glace. Tamisez chaque gâteau en prenant soin d'appuyer légèrement avec la paume des mains.
Laissez reposer pendant quelques heures puis enrobez de nouveau les gâteaux de sucre glace tamisé et parfumé d'extrait de vanille, pour une deuxième couche.

تشاراك مسكر



المقادير

العجينة:
– 3كيلات فرينة
– 1كيلة مارغرين ذائبة
– 1ملعقة صغيرة فانيليا
– 1كأس ماء الزهر + ماء

الحشو:
– 2كيلات لوز مرحي
– 1كيلة سكر مسحوق
– 1ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
– 1ملعقة صغيرة مارغرين
– ماء الزهر

للتسكير:
– 1/4 لتر ماء الزهر
سكر ناعم

كيفية التحضير

العجينة:
في وعاء ، ضعي الفرينة المغربلة مع الفانيليا . شكلي حفرة في الوسط و اسكبي المارغرين الذائبة باردة حكي جيدا بين يديك لإدخال المارغرين في الفرينة. بللي بماء الزهر و الماء و اعجني جيدا حتى تتحصلي على عجينة طرية و متماسكة .غطي العجينة بالبلاستيك الشفاف و اتركيها ترتاح.
حضري الحشو :أخلطي المقادير المذكورة أعلاه . بللي بماء الزهر ، شكلي حرابيش طولها 8 سم و قطرها 1.5 سم . ضعيها على طاولة عمل مرشوشة بالسكر الناعم. على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة بسمك 3 ملم .قطعي دوائر بواسطة مول قطره 10 سم. ضعي حربوش من الحشو على حافة الدائرة ثم لفي و اضغطي جيدا لإعطاء شكل هلال.
ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركيها تطهى لمدة 20 دقيقة (يجب أن تكسب اللون الذهبي) ثم اتركيها تبرد.
اغطسي الحلوى في ماء الزهر ثم قطريها و رمديها في السكر الناعم و اضغطي جيدا بكف اليد.
أتركي الحلوى ترتاح عدة ساعات ثم أعيدي ترميدها في السكر الناعم المغربل و المعطر بالفانيليا.

Confiture de tomates



Ingrédients

Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 1 heure

- 2 kg de tomates
- 2 kg de sucre
- 1/2 kg de pommes
- 1 citron

Préparation

Choisissez des tomates d'arrière-saison à peine mûres. Lavez - les, essuyez-les puis coupez-les en quartiers.
Mettez-les dans une bassine à confiture en cuivre (de préférence avec le sucre, le zeste et le jus de citron).
Laissez cuire en petit bouillon jusqu'à ce que le jus réduise : la confiture commence à cuire.
Ajoutez les pommes épluchées et émincées. Laissez encore mijoter pendant 30 mn, puis laissez refroidir.
Mettre dans des pots et laissez refroidir complètement avant de couvrir.

مربى الطماطم

المقادير

مدة التحضير: 30 دقيقة
مدة الطهي: 1 ساعة

- 2كلغ طماطم
- 2كلغ سكر
- 1/2 كلغ تفاح
- 1 ليمون

كيفية التحضير

إختاري طماطم نوعا ما ناضجة ، إغسليها و امسحيها ثم قطعيها إلى أرباع.
ضعيها في إناء من النحاس خاص بالمربى (من الأحسن مع السكر ، قشور و عصير الليمون).
أتركي الكل يطهى على نار هادئة حتى يتخثر العصير
ضفي التفاح المقشر و المقطع إلى شرائح و أتركي الكل يغلي مدة 30 دقيقة .
ضعي المربى في أوعية و اتركيه يبرد تماما قبل استهلاكه.

Confiture d'abricot



Temps de préparation : 15 mn
Temps de macération : 12 heures
Temps de cuisson : 30 mn.

- 2 kg d'abricots bien mûrs et dénoyautés
- 1,5 kg de sucre cristallisé
- 1 noisette de beurre
- 1 bassine à confiture en cuivre

Préparation

Lavez les abricots, puis mettez-les dans une terrine, avec le sucre. Laisser macérer toute une nuit.
Le lendemain, passez les abricots à travers un tamis et recueillez le jus. Le verser dans la bassine à confiture et faire bouillir pendant 10 mn.
Jetez les abricots dans le sirop obtenu et laissez bouillir encore 10 mn : dès que l'écume devient abondante ajoutez la noisette de beurre au centre elle va rejeter l'écume sur les cotés de la bassine. Réduisez le feu, puis laissez encore 5 mn en remuant plusieurs fois la confiture. Elle est cuite à point quand elle nappe l'écumoire. Laissez refroidir complètement puis la mettre dans des pots.

مربى المشمش



مدة التحضير : 15دقيقة
مدة النقع(الراحة) : 12 ساعة
مدة الطهي : 30 دقيقة

- 2كلغ مشمش ناضج و منزوع العلف
- 1.5كلغ سكر مسحوق
- قليلا من الزبدة
- إناء نحاسي خاص بالمربى

كيفية التحضير

إغسلي المشمش ،ضعيه في إناء مع السكر و اتركيه ينقع (يرتاح) ليلة كاملة .مرري المشمش في الغربال و احتفظي بالعصير ، أسكبيه في إناء نحاسي و اتركيه يغلي مدة 10 دقائق.
ضعي المشمش في العصير المتحصل عليه و اتركي الكل يغلي 10 دقائق.
عندما تتشكل الرغوة ضفي الزبدة، أنقصي النار ثم اتركيه يغلي 5 دقائق مع التحريك.
اتركي المربى يبرد و ضعيه في أوعية.

Confiture de fraises



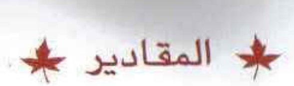
Temps de préparation : 30 mn
Temps de cuisson : 30 mn

- 1 kg de fraises très mûres
- 1 kg de sucre
- 1 citron
- Bassine à confiture en cuivre

Préparation

Choisissez des fraises bien mûres. Mettez-les dans une passoire. Plongez-les dans de l'eau fraîche, pour les laver. Egouttez- les à fond. Equettez-les. Si elles sont très grosses, partagez-les en deux. Faites-les macérer pendant toute une nuit dans le sucre. Versez le contenu de la terrine dans la bassine avec le jus de citron. Faites-les bouillir puis écumez-les pour avoir une belle couleur de confiture. Retirez la bassine du feu, puis laissez refroidir. Remplir les pots petit à petit, en ne les remplissant pas trop vite, pour que les fraises ne remontent pas à la surface. Laisser le moins d'espace possible entre le couvercle et la confiture : moins il y aura d'air dans le pot et mieux elles résisteront.

مربى الفراولة



مدة التحضير : 30 دقيقة
مدة الطهي : 30 دقيقة

– 1كلغ فراولة ناضجة
– 1كلغ سكر
– 1 ليمون
– إناء نحاسي خاص بالمربى

كيفية التحضير

إختاري الفراولة الناضجة : ضعيها في كسكاس ثم اغطسيها في الماء البارد ، قطريها و انزعي منها الأوراق قطعيها إلى إثنين ، ضفي السكر و اتركيها ليلة كاملة.
أسكبي الخليط في إناء نحاسي ، ضفي عصير الليمون و اتركيه يغلي، انزعي الرغوة لتتحصلي على لون جميل للمربى. أنزعي الإناء من فوق النار و اتركيه يبرد.
إملئي الأوعية بالمربى و لا تملئي الوعاء كثيرا لكي لا تصعد الفراولة إلى السطح.
لا تتركي فراغا كبيرا بين المربى و الغطاء، بقدر ما يكون الهواء قليلا يزيد من صلاحية المربى.



Jus de citron

Ingrédients

- 1 litre d'eau
- 2 citrons
- 1/2 C. à café d'extrait de vanille
- 200 g de sucre
- 1 C. à café de lait

Préparation

Mettre dans l'eau le jus de citron avec la vanille, le sucre et le lait. Mélangez bien. Mettre au réfrigérateur. Servir frais.
Décorer avec des tranches de citron.

عصير الليمون

المقادير

- التر ماء
- 2 حبات ليمون
- 1/2 ملعقة صغيرة نكهة الفانيليا
- 200غ سكر
- املعقة صغيرة حليب

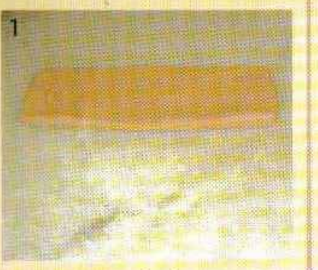
كيفية التحضير

اسكبي عصير الليمون في الماء ، ضفي الفانيليا و السكر و الحليب و أخلطي جيدا ثم ضعي العصير في الثلاجة.
يقدم باردا.
زيني بشرائح الليمون.

Kefta aux fleurs

كفتة بالأزهار

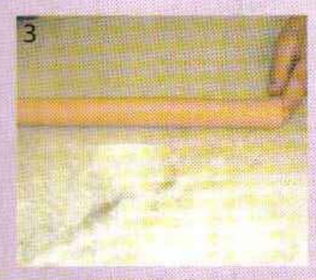
Etalez la pâte.
أبسطي العجينة

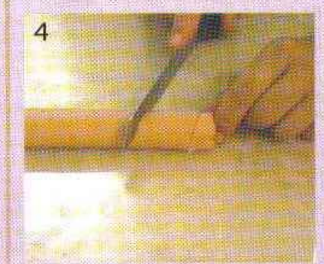




Roulez la pâte sur la farce
لفي العجينة حول الحشو.

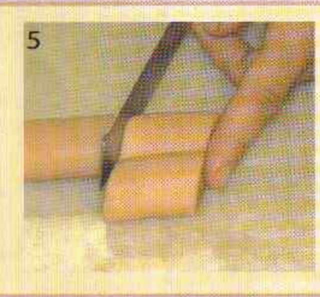
Formez un rouleau
شكلي حربوش.





Découpez des losanges.
قطعي معينات.

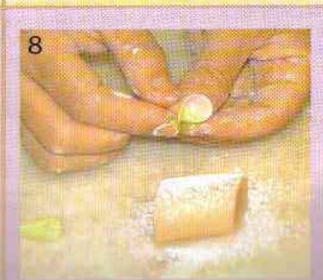
Les losanges doivent avoir la même dimension.
يجب أن يكون للمعينات نفس المقاس.



Saupoudrez de sucre glace.
ذرذري السكر الناعم.

Prendre un morceau de pâte jaune.
خذي قليلا من العجينة الصفراء.





Formez la fleur.
شكلي زهرة.

Kefta aux fleurs

كفتة بالأزهار

Collez les 3 fleurs.
الصقي الأزهار الثلاثة فيما بينها.



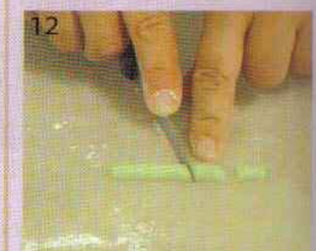


Placez les 3 fl
sur le gâtea

Faire un petit boudin de pâte verte.
شكلي حربوش صغير من العجينة الخضراء







Coupez en
losanges

Aplatir la feuille.
أبسطي الورقة.

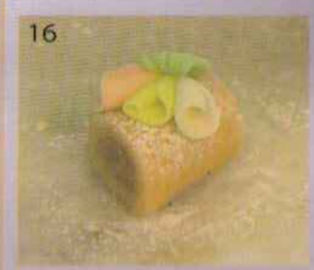




Tracez la feuil

Placez la feuille sur les fleurs.
ضعي الورقة على الأزهار.





Nous vous
souhaitons
de parvenir
même résult

Arayeches

العرايش

Etalez la pâte.

أبسطي العجينة.



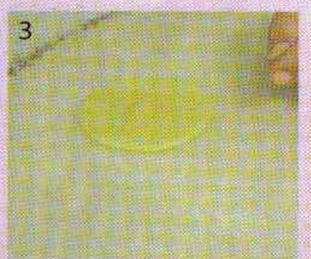


Tracez des cercles à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre.

قطعي دوائر بواسطة مول قطره 10 سم.

Faire un « T » avec la farce.

شكلي T بالحشو.



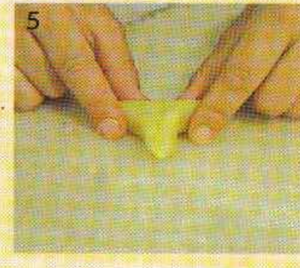


Fermez les 3 cotés.

أغلقي الجوانب الثلاثة.

Retournez le gâteau.

أقلبي الحلوى.





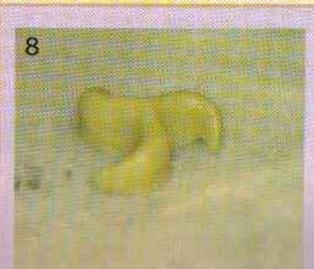
Bien faire les pointes.

شكلي جيدا الأطراف.

Courbez 2 pointes.

أديري الطرفين.





Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

نتمنى أنك قد توصلت إلى نفس النتيجة.

Rose des sables

وردة الرمال

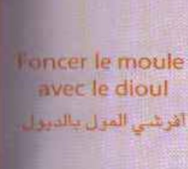
Préparer le matériel.

حضري الأدوات.



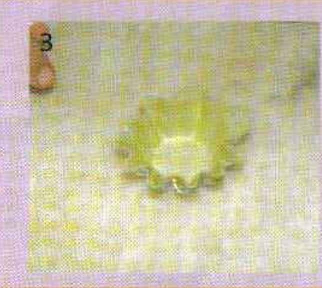


Plongez le
dans la marg
fondu



Foncer le moule avec le dioul

أفرشي المول بالديول



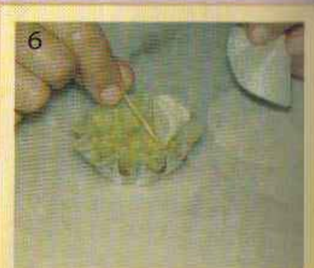


Remplir de

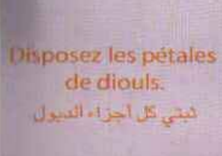
Pliez les ronds de 4 cm de diamètre.

إطوي دوائر قطرها 4 سم.





Les piquer
la farce



Disposez les pétales de diouls.

ثبتي كل أجزاء الديول





Nous vous
souhaitons
de parvenir
même résu

Dzeriattes

دزيريات



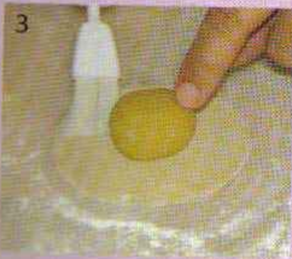
1 Découpez des ronds de pâte à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre.

قطعي دوائر من العجينة بواسطة مول دائري قطره 8 سم.

2 Déposez une boule de farce au milieu de chaque rond de pâte.

ضعي كرية من الحشو في وسط كل دائرة.

Asmahane



3 Badigeonnez la pâte de blanc d'œuf, tout autour de la farce.

إطلي العجينة بياض البيض.



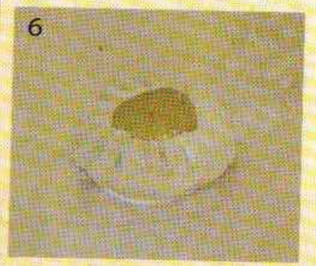
4 Faire des petits plis.

قومي بوضع طيات صغيرة



5 Renforcez les petits plis.

ثبتي جيدا الطيات.



6 Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

نتمنى أنك قد توصلت إلى نفس النتيجة.

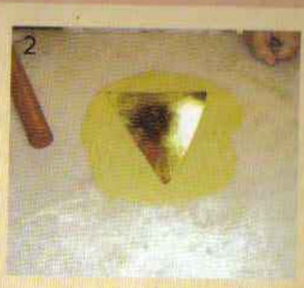
Tcherek El Aryane

شاراك العريان



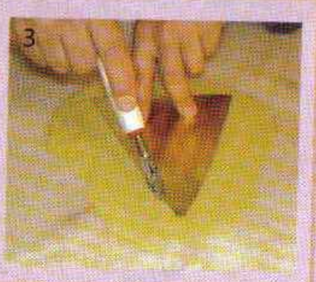
1 Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

أبسطي العجينة بواسطة الحلال.



2 Placer un gabar[...]

[...]ي معيار (مثلث).

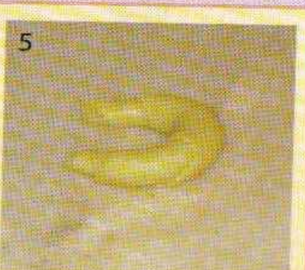


3 Découpez le triangle à l'aide d'une roulette à pâtisserie.

قطعي المثلث بواسطة الجرارة.

4 Mettre la farce [...] la base du triang[...] puis roulez.

[...] الحشو على قاعدة المثلث [...]



5 Donnez la forme d'un croissant.

أعطي شكل هلال.



6 Badigeonnez la surface avec du jaune d'œuf.

إطلي السطح بصفار البيض.



7 Plongez dans les amandes.

اغطسيها في اللوز.



8 Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

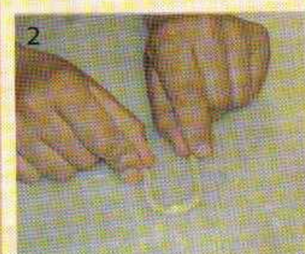
نتمنى أنك قد توصلت إلى نفس النتيجة

Slilettes El Ward

سليلة الزهور

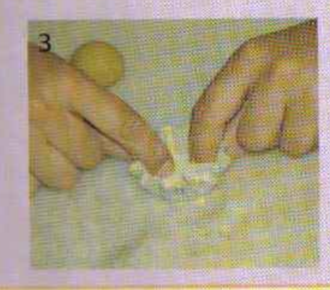
Préparation des anses.
تحضير المماسك.

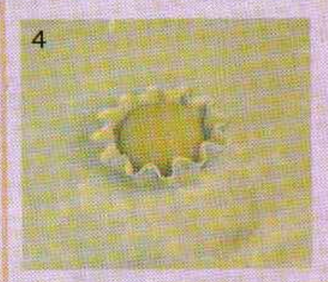




Formez une anse.
شكلي الممسك.

Foncez le moule avec la pâte.
أفرشي المول بالعجينة

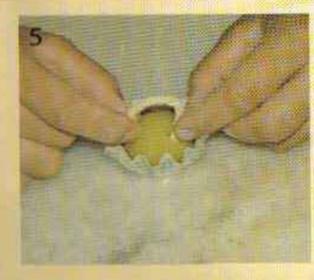


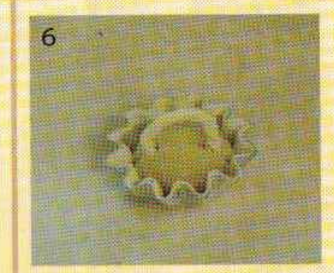


Placez la boule de farce.
ضعي كرية الحشو.



Mettre l'anse.
ضعي الممسك.





Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.
نتمنى أنك قد توصلت إلى نفس النتيجة.

K'nidlettes

قنيدلات

Préparer le matériel
حضري الأدوات.

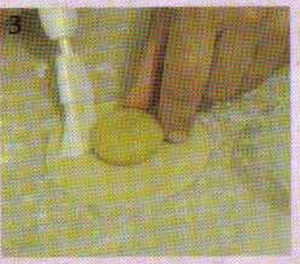


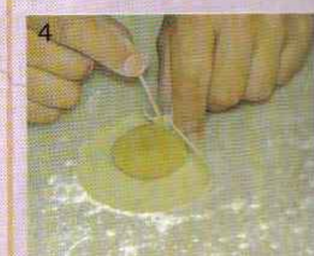


Placer une boul[e] de farce au cent[re] d'un cercle de p[âte]



Badigeonnez de blanc d'œuf sur le pourtour de la pâte.
إطلي بياض البيض على حواف العجينة.





Faire des pli[s]

Renforcez les plis.
ثبتي جيدا الطيات.





Serrez les pli[s]

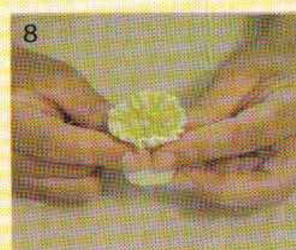
K'nidlettes

قنيدلات



Continuez de serrer en faisant monter.

شديها جيدا و اصعديها قليلا.



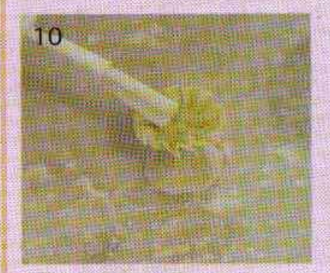
Cintrez au milieu en faisant bien faire ouvrir le haut.

شديها جيدا من الوسط و افتحيها من الأعلى.



Donnez la forme des k'nidlettes.

أعطي لها شكل قنيدلة.



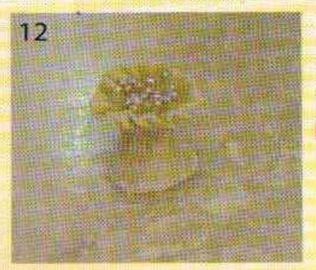
Badigeonnez la surface avec de l'œuf.

إطلي السطح بالبيض.



Décorez avec des perles alimentaires.

زيني بالعقاش الفضي.

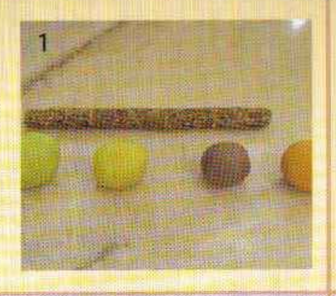


Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

نتمنى أنك قد توصلت إلى نفس النتيجة.

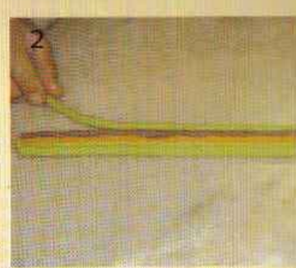
Kefta arc-en-ciel

كفتة قوس قزح



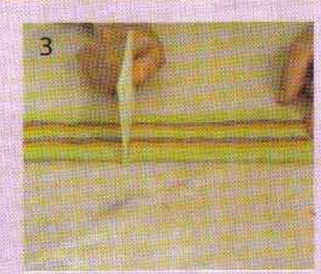
Colorez les boules de pâte.

لوني كريات العجينة.



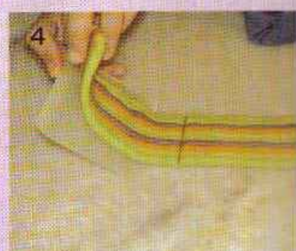
Collez les bâton de pâte.

حرابيش العجينة



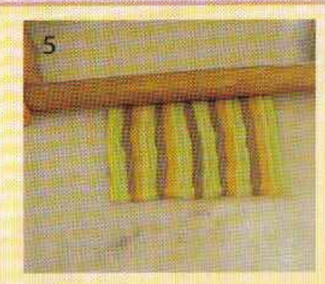
Coupez en deux.

قطعي العجينة إلى اثنين.



Séparez les pa coupées.

القسمين



Collez les deux parties, pour avoir une grande pâte.

الصقي القسمين لتتحصلي على عجينة كبيرة.



Coupez encore deux.

قسميها إلى قسمين.



Collez les deux parties coupées pour obtenir une pâte encore plus longue.

الصقي القسمين لتتحصلي على عجينة كبيرة



Aplatir la pâ obtenue.

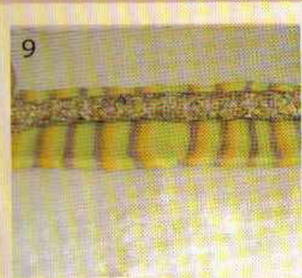
العجينة المتحصل عليها

Kefta arc-en-ciel

كفتة قوس قزح

Placez le boudin de farce sur le bord de la pâte.

ضعي حربوش الحشو على حافة العجينة



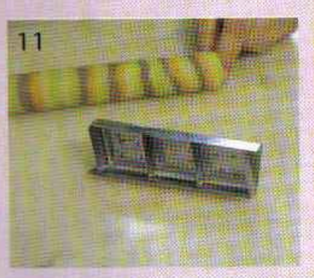


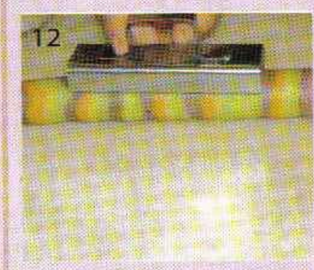
Refermez la pâte.

أغلقي العجينة.

Roulez en forme de boudin, de manière à obtenir une forme régulière.

لفي الحربوش جيدا لتتحصلي على شكل منتظم



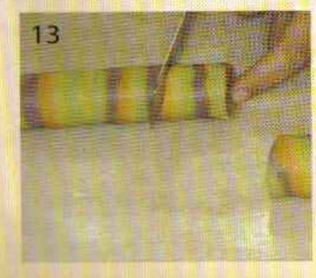


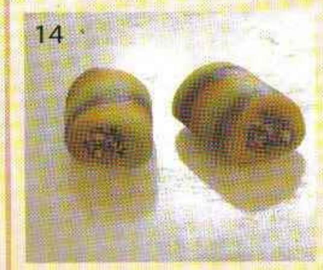
Tracez à l'aide d'un emporte-pièce.

خططي بواسطة المول.

Découpez des losanges.

قطعي معينات.





Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

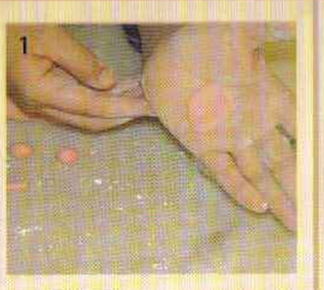
نتمنى أنك قد توصلت إلى نفس النتيجة.

Fleurs en pâte d'amandes

ازهار بعجينة اللوز

Faire des petites billes de pâte d'amande, en travaillant avec de la maïzena.

شكلي كريات صغيرة بعجينة اللوز مع الرش بالمايزينة.





Roulez le prem
pétale sur li
même.

Placer le deuxième pétale sur le premier.

ضعي الجزء الثاني للزهرة على الجزء الأول.



Placer le troisi
pétale sur l
deuxièm

Cintrer la base de la fleur.

شدي جيدا قاع الزهرة





Nous vous
souhaitons
parvenir au m
résultat

Feuilles en pâte d'amandes

أوراق بعجينة اللوز



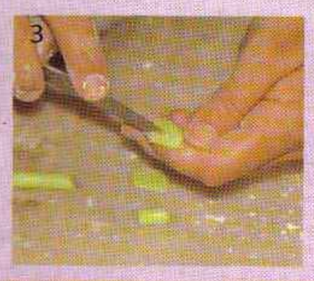
Formez un boudin très fin de 1 cm de diamètre.

شكلي حربوش رقيق سمكه 1 سم.

2

Découpez des losanges de 1 cm de longueur.

قطعي معينات طولها 1 سم.



Aplatissez la feuille entre les doigts en vous aidant de maïzena.

ابسطي الورقة بالأصابع مع وضع قليلا من المايزينة.

4

Tracez la feuille avec la pointe d'un couteau.

خططي الورقة بحافة السكين.



Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

نتمنى أنك قد توصلت إلى نفس النتيجة.

Dedicace

الرجاء لكل من قرا هذا الكتاب و انتفع به
أن يدعو لوالدي المولف.

شكري الجزيل
إلى عائلة حسين صغيرا و كبيرا خاصة
إلى عائلة حسين فريد

و شكري الخاص إلى عائلتي الكبيرة
أولداش و عائلتي الصغيرة فوزي . رياض
و محمد رضا.
أتمنى المزيد من النجاح
لرفيقاتي في العمل.